

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Budaya yang beragam memiliki ciri khas nya masing-masing. Geert Hofstede (2011) mengatakan, “*Culture is a collective programming of mind that distinguishes the members of one group or category of people from others.*” Kutipan tersebut menjelaskan bahwa setiap daerah di dunia memiliki budaya tertentu yang membedakan budaya satu dengan yang lainnya.

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang secara geografis terletak pada posisi strategis, yakni di persilangan antara dua benua (Benua Asia dan Benua Australia), dan dua samudera (Samudera Hindia dan Samudera Pasifik). Karena letak geografisnya yang strategis dan besarnya luas perairan, Indonesia berbatasan langsung di laut dengan 10 (sepuluh) negara tetangga, yakni India, Thailand, Malaysia, Singapura, Vietnam, Filipina, Palau, Papua Nugini, Timor-Leste, dan Australia.

Pada tahun 1850, seorang ahli etnologi dan seorang sarjana hukum dari Universitas Edinburgh yang bernama George Samuel Windsor Earl dan James Richardson Logan menulis sebuah artikel dengan judul “On the Leading Characteristics of the Papuan, Australian, and Malay-Polynesian Nations” yang diterbitkan oleh *Journal of the Indian Archipelago and Eastern Asia* (JIAEA). Mereka menuliskan “sudah tiba saatnya bagi penduduk Kepulauan Hindia atau Kepulauan Melayu untuk memiliki nama yang unik dan berbeda karena penyebutan Hindia kerap rancu dengan India.” Dalam artikel tersebut mereka

mengajukan dua pilihan nama, yaitu Indonesia (Kepulauan Hindia) dan Malayunesia (Kepulauan Melayu) (Kaho, 2015).

Kuliner di Indonesia adalah salah satu warisan kuliner yang sangat kaya di dunia, karena banyaknya pulau, suku, dan ras yang memiliki kebudayaan yang berbeda dan identik pada masing-masingnya.

Kekayaan ini dapat terbentuk dikarenakan adanya keberagaman budaya dan tradisi Nusantara, ditambah dengan pengaruh kebudayaan dari luar Indonesia yang dibawa oleh bangsa pedagang seperti India, China, Timur Tengah serta bangsa-bangsa yang pernah menjajah Indonesia seperti Portugis, Belanda, Inggris, Spanyol, dan Amerika Latin.

Penjajahan dan transaksi berdagang inilah yang mendasari melimpahnya rempah-rempah di Indonesia yang terkenal dan mempengaruhi perkembangan kuliner Dunia. Karena hal inilah bahan rempah Indonesia menjadi sangat dikenal dan berpengaruh pada perkembangan kuliner dunia. Menurut Badan Pembinaan Hukum Nasional, Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di dunia yang terdiri dari 17.499 pulau (BPHN, 2015). Beberapa diantaranya adalah pulau Kalimantan, Sumatra, Jawa, Sulawesi, NTT, NTB, dan Irian.

Nusa Tenggara Barat terletak diantara $8^{\circ} 10' - 9^{\circ} 5'$ lintang selatan dan $115^{\circ} 46' - 119^{\circ} 5'$ bujur timur. Nusa Tenggara Barat berbatasan langsung dengan Laut Jawa (sebelah Utara), Samudera Hindia (sebelah Selatan), Selat Lombok/Provinsi Bali (sebelah Barat), Selat Sape/Provinsi NTT (sebelah Timur). Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) Nusa Tenggara Barat memiliki luas wilayah 20153,15 km² dan memiliki populasi 4 955 578 jiwa per tanggal 18 Oktober 2018.

Nusa Tenggara Barat memiliki 5 suku besar yang mendominasi populasi yaitu suku Sasak, Mbojo, Sumbawa, Bayan, Dompu, dan suku Donggo merupakan salah satu kepulauan yang ada di Indonesia yang memiliki beragam kebudayaan, mulai dari budaya seni hingga budaya kuliner. Salah satu kota yang berada di Nusa Tenggara Barat adalah Bima. Bima merupakan suatu daerah otonom, yang terletak di pulau Sumbawa Timur, Nusa Tenggara Barat.

Bima atau yang bisa disebut juga dengan *Dana Mbojo* telah mengalami perjalanan panjang. Menurut Sejarahnya sebagaimana disebutkan didalam Kitab BO (Naskah Kuno Kerajaan dan Kesultanan Bima), kedatangan salah seorang musafir dan bangsawan Jawa bergelar Sang Bima di Pulau Satonda merupakan awal dari keturunan raja-raja Bima dan menjadi permulaan zaman pra sejarah di tanah ini. Pada masa itu, Bima terbagi dalam kekuasaan pimpinan wilayah yang disebut *Ncuhi*. Nama para *Ncuhi* diperoleh dari nama wilayah atau gugusan pegunungan yang dikuasainya.

Federasi *Ncuhi* memiliki lima anggota yang tergabung didalamnya, antara lain *Ncuhi Dara* yang memimpin wilayah Bima bagian tengah atau di pusat pemerintahan, *Ncuhi Parewa* yang memimpin wilayah Bima bagian Selatan, *Ncuhi Padolo* yang memimpin Bima bagian Barat, *Ncuhi Banggapupa* yang memimpin Bima bagian Timur, dan *Ncuhi Dorowuni* yang memimpin Bima bagian Utara. Federasi tersebut sepakat mengangkat Sang Bima sebagai pemimpin. Secara *De Jure*, Sang Bima menerima dan diangkat sebagai pemimpin, tetapi secara *De Facto* ia memberikan kekuasaannya kepada *Ncuhi Dara* untuk memerintah. Pada perkembangannya, Bima memasuki zaman kerajaan yang

sangat berpengaruh dalam sejarah dan budaya Nusantara dan telah dipimpin oleh 16 orang raja hingga akhir abad 16.

Pada tanggal 5 Juli 1640 Masehi, pemerintahan Bima beralih sistem dari kerajaan menjadi kesultanan, ini ditandai dengan diangkatnya Putera Mahkota La Ka'i yang bergelar *Rumata Ma Bata Wadu sebagai* Sultan pertama dan yang selanjutnya berganti nama menjadi Sultan Abdul Kahir, dan sejak saat itu Bima dipimpin oleh 15 orang Sultan sampai tahun 1951.

Pada tahun 1951 setelah sultan ke-14 yaitu sultan Muhammad Salahudin wafat, Bima memasuki Zaman kemerdekaan dan status Kesultanan Bima pun berganti yang selanjutnya berubah menjadi daerah Kabupaten.

Pada tahun 2002 Bima mengalami pemekaran sesuai amanat Undang-undang Nomor 13 tahun 2002 melalui pembentukan wilayah Kota Bima. Hingga Bima terbagi menjadi dua wilayah administrasi dan politik yaitu Pemerintah kota Bima dan Kabupaten Bima. Kota Bima saat ini telah memiliki 5 kecamatan dan 38 kelurahan dengan luas wilayah 437.465 Ha dan jumlah penduduk 419.302 jiwa dengan kepadatan rata-rata 96 jiwa/Km².

Sebagai kota yang terbilang baru terbentuk, Kota Bima memiliki perkembangan wilayah dengan karakter: pembangunan cepat pada bagian infrastruktur, dinamisnya perkembangan sosial dan budaya, dan pertumbuhan jumlah penduduk yang tinggi.

Sudah 13 tahun Kota Bima dipimpin oleh seorang Wali kota dengan peradaban Budaya Dou Mbojo yang sudah mengakar sejak jaman kerajaan hingga sekarang. Baik sosial, budaya dan seni tradisional yang melekat pada kegiatan Upacara Adat, Prosesi Pernikahan, Khataman Qur'an, Khitanan dan lain-lain serta

bukti-bukti sejarah Kerajaan dan Kesultanan masih dapat dilihat sebagai situs kepurbakalaan dan menjadi objek daya tarik wisata yang ada di Kota Bima yang menjadi daya tarik wisatawan lokal maupun mancanegara.

Kota Bima pun memiliki beragam destinasi pariwisata salah satu tempat wisatanya adalah Pantai Lariti dan Pantai Lakey. Kota Bima pun memiliki wisata kuliner yang tidak kalah juga, kuliner Kota Bima dilatarbelakangi oleh Kerajaan dan Kesultanan dahulu kala yang mempengaruhi kuliner khas Kota Bima, salah satu kulinernya adalah Sangisi Paria yang dibuat dengan kuah gulai yang juga dapat dijumpai di Aceh, Minangkabau, Melayu dan Jawa.

Karena berlatarbelakang Kerajaan dan Kesultanan, makanan di Kota Bima memiliki bahan-bahan yang halal dan dapat dijumpai dengan mudah. Makanan Kota Bima pun memiliki beragam pilihan, dari mulai daging rusa hingga ikan, dari pegunungan hingga lautan, hal ini dikarenakan Kota Bima dekat dengan pesisir pantai dan gunung.

Menurut Ahli Genetika dari Lembaga Biologi Molekuler Eijkman, Herawati Sudoyo menjelaskan bahwa adanya persatuan genetik antara Austronesia dan Papua di 4,000 tahun lalu di Indonsia Timur. Inilah yang mendasari mengapa produk kebudayaan antara Austronesia dan Papua memiliki kemiripan.

1.2 Tujuan Presentasi Makanan

1.2.1 Tujuan Formal

Salah satu syarat untuk menempuh Ujian Akhir Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga.

1.2.2 Tujuan Operasional

- a. Melatih dan menguji kemampuan mahasiswa dalam mengolah makanan dengan teknik yang telah dipelajari selama mengikuti pembelajaran pada program studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- b. Memperkenalkan dan menjadikan kuliner Bima sebagai usulan menu untuk restoran Nusantara Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- c. Meningkatkan minat wisatawan untuk merasakan lezatnya kuliner Bima.

1.3 Usulan Menu

Penulis akan mempresentasikan keberagaman kuliner Bima, Nusa Tenggara Barat dalam bentuk *rijsttafel*. Pemilihan menu dibuat berdasarkan citarasa dan kepopuleran menu dari Bima, Nusa Tenggara Barat yang penulis dapatkan dari narasumber langsung dari Bima dan beberapa referensi lainnya. Susunan menu yang akan penulis presentasikan dalam *Memperkenalkan Cita Rasa Kuliner Bima, Nusa Tenggara Barat rijsttafel menu* sebagai berikut:

USULAN MENU BIMA, NUSA TENGGARA BARAT RIJSTTAFEL MENU

“Bingka Dolu”

(Adonan tepung terigu, santan dan air daun suji dimasak didalam cetakan)

“Uta Sepi Tumis”

(Tumis udang dengan tomat, cabai, asam muda dan kemangi)

“Uta Maju Puru”

(Dendeng daging rusa)

“Sangisi Paria”

(Sup pare diisi dengan daging cincang)

“Oha Kaboe”

(Nasi kacang hijau)

“Uta Londe Puru”

(Ikan Bandeng Bakar)

“Tota Fo’o”

(Sambal mangga)

“Mina sarua”

(Minuman dengan tape ketan dan rempah-rempah)

1.4 Tinjauan Masakan

1.4.1 Tema Masakan

Menurut Kinton dan Caserani pengertian menu (dikutip oleh Sudiara,2000:1) adalah “*Menu or a bill of fare is a list of prepared and presentation should attract customer and represent value for money*” dan pengertian menu menurut Putra Suarhana (2002:74) mengatakan bahwa menu adalah daftar makanan yang tersedia untuk pelanggan. Tema yang penulis angkat untuk penyusunan tugas akhir ini adalah *rijsttafel*, dengan judul “*Memperkenalkan Cita Rasa Kuliner Bima, Nusa Tenggara Barat*”. Dalam Ganie, (2003:250) menyatakan secara harafiah *rijst* berarti nasi dan *tafel* berarti meja, apabila disatukan akan menjadi “hidangan nasi dalam satu meja”.

Istilah ini digunakan oleh Orang Belanda untuk menyebut jamuan hidangan yang ditata lengkap diatas meja makan dengan porsi kecil. Para penjajah sengaja menciptakan istilah ini untuk menyambut tamu dan untuk memperkenalkan kebudayaan negeri jajahannya.

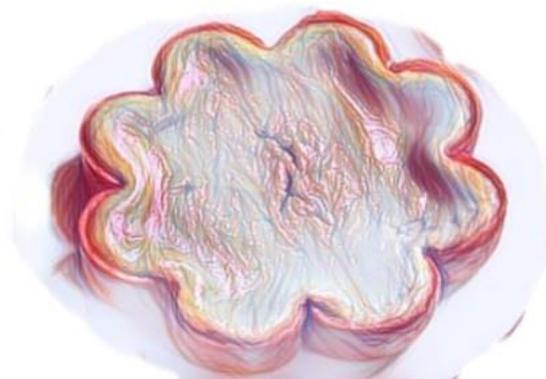
Penyajian *menu rijsttafel* dalam acara-acara pesta atau menyambut orang penting biasa dipakai oleh orang-orang Belanda, karena cara ini dianggap cukup sopan untuk menjamu tamu. Tema ini dipilih penulis karena *rijsttafel* merupakan tema yang paling tepat untuk mewakili kekayaan sajian Bima, Nusa Tenggara Barat.

1.4.2. Tinjauan Produk

1. Bingka Dolu

Bingka Dolu adalah makanan pembuka yang dipilih oleh penulis didalam penyusunan menu *rijsttafel*. Bingka dolu adalah makanan yang berbahan dasar adonan tepung terigu, santan, air daun suji, garam dan gula. Kue ini memiliki tekstur yang mirip dengan kue lumpur tetapi lebih kenyal. Kue ini cukup terkenal di Bima dan dapat ditemui dimanapun di Bima.

GAMBAR 1

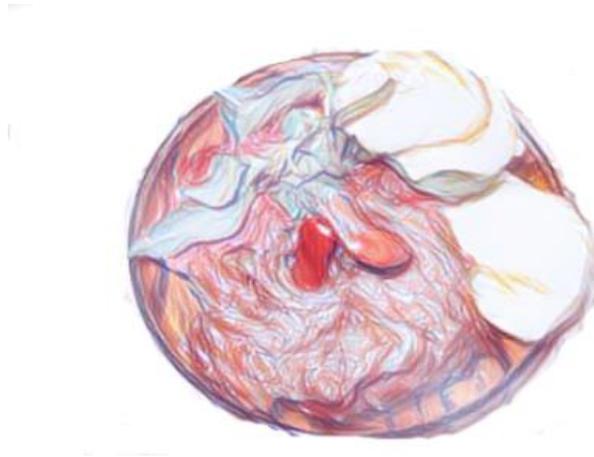


2. Uta Sepi Tumis

Uta Sepi Tumis merupakan makanan khas Bima yang berbahan dasar udang rebon. Makanan ini sangat digemari dan sangat populer di Bima. Pertama, udang rebon di fermentasi menggunakan garam sampai mengeluarkan bau khas dan rasa yang khas pula, lalu udang ditumis dengan bahan-bahan lain seperti asam muda, tomat, cabai dan kemangi.

Karena bahan bahan tersebut, makanan ini memiliki rasa yang kompleks dan khas.

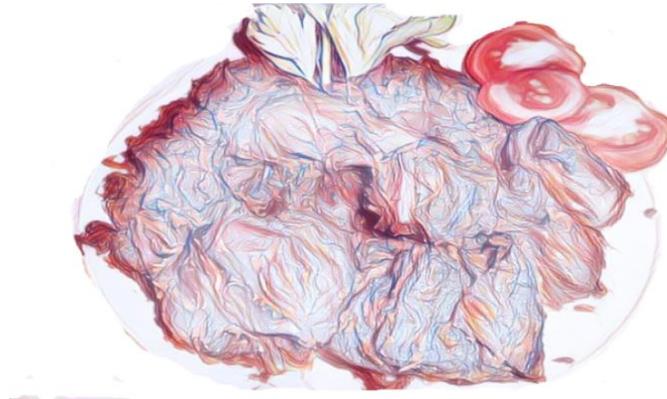
GAMBAR 2



3. Uta Maju Puru

Uta Maju Puru adalah dendeng daging rusa yang diproses dengan metode pengeringan lalu dipanggang diatas bara api. Dendeng ini tidak seperti dendeng pada umumnya yang pada umumnya dibumbui gula dan ketumbar, dendeng daging rusa ini hanya dibumbui garam, hal ini dilatar belakangi oleh masyarakat Bima yang pada zaman dahulu belum mengenal banyak rempah-rempah dan bumbu masak. Meskipun hanya dibumbui garam, Uta Maju Puru memiliki rasa yang gurih dan khas dikarenakan hasil bakaran yang menciptakan bau sedap dan terkonsentrasinya rasa umami dari daging rusa itu sendiri.

GAMBAR 3



4. Sangisi Paria

Sangisi Paria adalah sayur pare, diisi dengan daging dan disajikan dengan kuah gulai. Sayur ini merupakan hidangan yang sangat mudah untuk dibuat karena memiliki bahan dasar pare yang mudah ditemui di pasar. Tetapi, sayur ini memiliki beragam manfaat. Di India, ekstrak buah Pare digunakan sebagai obat diabetik, obat rheumatik, obat gout, obat penyakit liver dan obat penyakit limfa (Dixit et al. 1978)

GAMBAR 4



5. Oha Kaboe

Oha kaboe adalah makanan tradisional yang sudah dilestarikan turun temurun dan cukup mudah untuk dibuat, dan mencari Oha Kaboe di Bima pun cukup mudah karena bahan dasar yang mudah dicari. Arti dari kata kata Oha kaboe adalah nasi kacang hijau. Pertama, kacang hijau direndam semalaman untuk melembutkan lalu dicampurkan dengan beras yang sudah dicuci bersih dan dimasak seperti biasa sampai matang.

GAMBAR 5



6. Uta Londe Puru

Uta londe puru adalah lauk yang cukup banyak ditemui di Bima. Makanan ini terbuat dari ikan bandeng (uta londe) yang dibakar (puru). Hidangan ini banyak ditemui di Bima karena Kota Bima terletak di pesisir pantai dan di Bima banyak orang yang memiliki tambak air laut untuk membudidayakan banyak jenis ikan, salah satunya adalah ikan

bandeng. Hidangan ini sangat sederhana dan cukup mudah dibuat, hidangan ini berbahan dasar ikan bandeng.

GAMBAR 6



7. Tota Fo'o

Tota Fo'o adalah sambal yang sangat khas dari Bima. Sambal ini sangat cocok untuk disantap bersama uta londe puru. Sambal ini berbahan dasar mangga, cabai, bawang merah dan tomat serta tambahan kemangi untuk menambah aroma dan cita rasa segar. Sambal ini tidak melalui proses pemasakan sehingga menimbulkan rasa masam dan segar yang sangat cocok disantap dengan hidangan laut.

GAMBAR 7



8. Minasarua

Minasarua adalah minuman hasil fermentasi yang segar dan menghangatkan. Minuman ini terbuat dari campuran beras, tape ketan, kelapa, jahe, merica, cabai Jawa atau sabia dalam bahasa Mbojo, kunyit, gula merah dan air. Minuman ini memiliki banyak khasiat, antara lain meningkatkan kebugaran tubuh, menambah nafsu makan, serta mengobati maag.

GAMBAR 8



1.4.3. Usulan Resep

Resep adalah suatu susunan instruksi atau algoritme yang menunjukkan cara membuat suatu masakan. Pada zaman dahulu, resep resep beredar dengan cara lisan sehingga beberapa bagian akan ada yang terlupakan dan akan menumbulkan variasi masakan baru (wikipedia;januari 2018).Resep adalah suatu metode yang dibuat agar dapat mengontrol biaya makanan dan kuantitas maupun kualitas suatu makanan secara mudah.

Standart resep mampu menetapkan bahan-bahan, metode pemasakan, jumlah yang digunakan secara presisi dan konsisten

dalam memproduksi suatu produk makanan. Menurut Sarah R. Labensky (2015:40) resep yang digunakan harus lengkap, konsisten, dan mudah untuk dipahami. Jadi kesimpulannya adalah resep harus dibuat secara umum dan mudah dipahami oleh orang awam. Berikut adalah susunan resep dari makanan yang telah penulis pilih untuk dipresentasikan.

TABEL 1

**USULAN RESEP
BINGKA DOLU**

Origin : Bima
 Jenis makanan : Kudapan
 Alat saji : Toples

Jumlah porsi : 5 porsi
 Berat porsi : 30 gr
 Suhu : 30°C

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
<i>Mise en Place</i>	250 gr 200 gr 200 gr 500 ml 5 gr 5gr 5 gr 50 ml 500 ml	Tepung terigu Telur Gula pasir Santan Daun Pandan Daun Suji Garam Minyak Air	Kental Cuci bersih Cuci bersih
Masak		Daun Suji Daun pandan	Masak sampai harum dinginkan
Kocok		Gula Telur	Sampai berbuih dan mengembang
Masukan		Air pandan dan suji Campuran gula dan telur Santan Garam Terigu	Campur perlahan hingga rata
Oleskan		Minyak	Pada cetakan
Tuang dan masak		Adonan	Ke cetakan hingga matang
Sajikan		Bingka dolu	Sajikan di Piring

Sumber : Cookpad.com & data olahan penulis, 2020.

TABEL 3
USULAN RESEP
UTA MAJU PURU

Origin : Bima
 Jenis makanan : Lauk
 Alat saji : Dinner Plate

Jumlah porsi : 5 porsi
 Berat porsi : 80 gr
 Suhu : 60°C

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
<i>Mise en place</i>	400 gr 500 ml 20 gr	Dendeng rusa Air Garam	
Larutkan		Garam	Kedalam air
Masukan		Dendeng rusa	Kedalam larutan garam
memarkan		Dendeng rusa	Hingga koyak
Masak		Dendeng rusa	Diatas <i>griller</i> , hingga kecokelatan
Sajikan		Uta Maju Puru	Diatas piring

Sumber : femina.com dan data olahan penulis,2020

TABEL 4
USULAN RESEP
SANGISI PARIA

Origin : Bima
 Jenis makanan : Sup
 Alat saji : Mangkuk

Jumlah porsi : 5 porsi
 Berat porsi : 80 gr
 Suhu : >30°C

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
<i>Mise en place</i>	500 gr 500 gr 50 gr 300 ml 10 gr 10 gr 2 butir 150 gr 50 gr 20 gr 20 gr 10 gr 5 gr	Pare Daging Cincang Kelapa Santan Daunsalam Daun jeruk Telur Bawang merah Bawang putih Kemiri Cabe keriting Kunyit Jahe	Kukus Kukus Sangrai dan haluskan Kental Memarkan Memarkan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Haluskan Memarkan

TABEL 4**USULAN RESEP****SANGISI PARIA
(LANJUTAN)**

Origin : Bima Jumlah porsi : 5 porsi
 Jenis makanan : Sup Berat porsi : 80 gr
 Alat saji : Mangkuk Suhu : >30°C

	5 gr 10 gr 5 gr 10 gr 10 gr 5 gr	Lengkuas Ketumbar Merica Serai Garam Gula	Haluskan Haluskan Haluskan Memarkan
Hilangkan		Pare	Pada bagian tengahnya
Tumis		Bumbu halus Lengkuas Serai	Sampai matang dan dibagi dua
campurkan		Daging Telur	Dengan setengah bumbu yang sudah ditumis
Tambahkan		Santan Daun jeruk Daun salam	Kedalam setengah bumbu tumisan
Masak		Santan	Dengan bumbu sampai matang
Masukan		Pare	Kedalam kuah santan sampai matang
Sajikan		Sangisi Paria	Pada mangkuk saji

Sumber : Cookpad.com dan data olahan penulis, 2020

TABEL 5**USULAN RESEP****OHA KABOE**

Origin : Bima Jumlah porsi : 5 porsi
 Jenis makanan : Makanan Pokok Berat porsi : 100 gr
 Alat saji : Piring saji Suhu : >30°C

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
<i>mise en place</i>	250 gr 50 gr 300 ml	Beras Kacang hijau Air	Cuci bersih Rendam semalam

TABEL 5**USULAN RESEP
OHA KABOE
(LANJUTAN)**

Origin : Bima Jumlah porsi : 5 porsi
 Jenis makanan : Makanan Pokok Berat porsi : 100 gr
 Alat saji : Piring saji Suhu : >30°C

Campurkan		Beras Kacang hijau	Kedalam penanak nasi
Masukan		Air	Kedalam penanak nasi
Masak		Beras Kacang hijau	Hingga matang
sajikan		Oha Kaboe	Pada piring saji

Sumber : cookpad.com dan data olahan penulis, 2020

TABEL 6**USULAN RESEP
UTA LONDE PURU**

Origin : Bima Jumlah porsi : 5 porsi
 Jenis makanan : Lauk Berat porsi : 60 gr
 Alat saji : Dinner plate Suhu : >60°C

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
<i>Mise en place</i>	400 gr 500 ml 20 gr	Ikan Bandeng Air Garam	Bersihkan dan sayat
Campurkan		Air Garam	Sampai rata
Bakar		Bandeng	Sampai matang dan jangan hancur
Celupkan		Bandeng	Kedalam larutan garam
Sajikan		Uta Londe Puru	Di atas piring

Sumber : cookpad.com dan data olahan penulis, 2020

TABEL 7
USULAN RESEP
TOTA FO'O

Origin : Bima
 Jenis makanan : *Sauce Dishes*
 Alat saji : Mangkuk kecil

Jumlah porsi : 5 porsi
 Berat porsi : 20 gr
 Suhu : 30°C

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
<i>Mise en place</i>	100 gr	Mangga muda	<i>Slice</i>
	15 gr	Cabai rawit	<i>Slice</i>
	20 gr	Bawang merah	<i>Slice</i>
	115 gr	Tomat	<i>Cube</i>
	15 gr	Ketimun	<i>Cube</i>
	10 gr	Kemangi	
	5 gr	Garam	
Campurkan		Semua bahan	Kedalam mangkuk
Tambahkan		Garam	Seceukupnya sampai berair
Sajikan		Tota Fo,o	

Sumber : cookpad.com dan data olahan penulis, 2020

TABEL 8
USULAN RESEP
MINA SARUA

Origin : Bima
 Jenis makanan : Minuman
 Alat saji : Gelas

Jumlah porsi : 5 porsi
 Berat porsi : 150 ml
 Suhu : 60°C

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
<i>Mise en place</i>	250 gr	Tape ketan	
	20 gr	Jahe	Matangkan dan haluskan
	5 gr	Kunyit	Matangkan dan haluskan
	3 gr	Cengkeh	Haluskan
	2 gr	Pala	Haluskan
	50 gr	Cabai	Matangkan dan haluskan
	5 gr	Merica	Haluskan
	2 gr	Kayu manis	Haluskan
	40 gr	Gula merah	Haluskan
	500 ml	Santan	Kental
	<i>Blender</i>		Tape ketan
		Santan	
		Gula merah	

TABEL 8

USULAN RESEP

**MINASARUA
(LANJUTAN)**

Origin : Bima Jumlah porsi : 5 porsi
Jenis makanan : Minuman Berat porsi : 150 ml
Alat saji : Gelas Suhu : 60°C

Campurkan		Bumbu Halus Tape ketan	
Panaskan		Bumbu halus Tape ketan	Hingga santan matang
Sajikan		Mina sarua	Didalam gelas

Sumber : data olahan penulis, 2020

1.4.4 *Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price*

Dari standar resep diatas, penulis akan melakukan penghitungan pembiayaan menu. Langkah pertama yang akan penulis lakukan adalah menghitung *recipe costing*. *Recipe costing* berfungsi untuk membantu juru masak atau pemilik usaha untuk menentukan harga jual makanan. *Recipe costing* juga berfungsi untuk memaksimalkan keuntungan, mengurangi bahan tak terpakai dan efisiensi biaya. *Recipe costing* berguna untuk menentukan harga produksi didalam satu menu dengan sejumlah porsi yang sudah ditentukan. Cara menghitung *recipe costing* adalah sebagai berikut:

$$\text{Recipe Costing} = \text{Issued Ingredients} \times \text{Price}$$

Sumber : (Adi, 2006)

Setelah menghitung *recipe costing*, maka langkah berikutnya adalah menghitung *dish costing*. *Dish costing* adalah

seluruh biaya yang dikeluarkan untuk dapat menghasilkan suatu menu makanan atau minuman dengan standart resep tertentu dari mulai bahan,pengolahan, hingga makanan atau minuman tersebut sampai dihadapan tamu (Adi, 2006). Cara menghitung *dish costing* adalah sebagai berikut:

$$Dish Costing = \frac{Recipe Costing}{Amount Of Portion}$$

Sumber:(Adi, 2006)

Langkah ketiga adalah menghitung *selling price*. Penghitungan *selling price* dilakukan untuk menentukan harga penjualan suatu produk. Dalam menentukan suatu harga, diperlukan suatu dasar untuk melakukan perhitungan. Dengan memperhatikan faktor-faktor penting, standar *cost sale*, dan persentase. Untuk standar persentasi makanan yang ideal adalah 35%. (Warni, 2016)

. Cara menghitungnya adalah sebagai berikut:

$$Selling Price = \frac{100}{Food Cost} x Dish Costing$$

Sumber : (Adi, 2006)

Setelah mengetahui dan memahami mengenai *recipe costing*, *dish costing*, dan *selling price*, maka penulis akan menerapkan ilmu tersebut dalam penyusunan menu penulis pada Tugas Akhir *Food Presentation* ini. Dibawah ini adalah tabel tentang *food cost* berdasarkan olahan penulis yang diolah dari data di atas:

TABEL 9
FOOD COST
BINGKA DOLU

NO	BAHAN	KUANTITI		PASAR		TOTAL HARGA
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Tepung Terigu	250	Gr	10.000,00	Kg	Rp 2.500,00
2	Telur	200	Gr	27.000,00	Kg	Rp 5.400,00
3	Gula pasir	200	Gr	13.000,00	Kg	Rp 2.600,00
4	Santan	500	ML	28.000,00	L	Rp 14.000,00
5	Daun pandan	10	Gr	18.000,00	Ikat (70gr)	Rp 2.571,00
6	Daun suji	5	Gr	30.000,00	500 gr	Rp 300,00
7	Garam	5	Gr	2.500,00	Pack (250gr)	Rp 50,00
8	Minyak	50	ML	18.500,00	L	Rp 925,00
9	Air	500	ML	6.000,00	Botol (1,5 L)	Rp 2.000,00
FOOD COST 35%		<i>Recipe Cost for 5 portions</i>				Rp 30.346,00
		<i>Dish Cost per Portion</i>				Rp 6.070,00
		<i>Selling Price per Portion</i>				Rp 17.400,00

Sumber: Olahan penulis, 2020

TABEL 10
FOOD COST
UTA SEPI TUMIS

NO	BAHAN	KUANTITI		PASAR		TOTAL HARGA
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Udang rebon	300	Gr	25.000,00	Kg	Rp 7.500,00
2	Lengkuas	15	Gr	30.000,00	Kg	Rp 450,00
3	Serai	20	Gr	24.000,00	Kg	Rp 480,00
4	Minyak	30	MI	18.500,00	L	Rp 555,00
5	Daun Kemangi	5	Gr	3.000,00	Ikat (30gr)	Rp 500,00
6	Bawang merah	100	Gr	42.000,00	Kg	Rp 4.200,00
7	Bawang Putih	50	Gr	37.000,00	Kg	Rp 1.850,00
8	Tomat	50	Gr	14.000,00	Kg	Rp 700,00
9	Belimbing wuluh	80	Gr	45.000,00	Kg	Rp 3.600,00
10	Cabai keriting	25	Gr	40.000,00	Kg	Rp 1.000,00
11	Cabai rawit	10	Gr	60.000,00	Kg	Rp 600,00
12	Garam	5	Gr	2.500,00	Pack (250gr)	Rp 50,00
FOOD COST 35%		<i>Recipe Cost for 5 portions</i>				Rp 21.485,00
		<i>Dish Cost per Portion</i>				Rp 4.297,00
		<i>Selling Price per Portion</i>				Rp 12.300,00

Sumber : Olahan penulis, 2020

TABEL 11
FOOD COST
UTA MAJU PURU

NO	BAHAN	KUANTITI		PASAR		TOTAL HARGA
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Dendeng rusa	400	Gr	80.000,00	Pack (500 gr)	Rp 64.000,00
2	Garam	20	Gr	2.500,00	Pack (250gr)	Rp 50,00
3	Air	500	MI	6.000,00	Botol (1,5 L)	Rp 2.000,00
FOOD COST 35%		<i>Recipe Cost for 5 portions</i>			Rp	66.050,00
		<i>Dish Cost per Portion</i>			Rp	13.210,00
		<i>Selling Price per Portion</i>			Rp	37.800,00

Sumber : Olahan penulis, 2020

TABEL 12
FOOD COST
SANGISI PARIA

NO	BAHAN	KUANTITI		PASAR		TOTAL HARGA
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Pare	500	Gr	20.000,00	Kg	Rp 10.000,00
2	Daging cincang	500	Gr	50.000,00	Kg	Rp 25.000,00
3	Kelapa	50	Gr	10.000,00	Butir (100gr)	Rp 5.000,00
4	Santan	300	MI	28.000,00	MI	Rp 8.400,00
5	Daun salam	10	Gr	4.000,00	Pack (100gr)	Rp 400,00
6	Daun jeruk	10	Gr	5.000,00	Pack (100gr)	Rp 500,00
7	Telur	100	Gr	27.000,00	Kg	Rp 2.700,00
8	Bawang merah	150	Gr	42.000,00	Kg	Rp 6.300,00
9	Bawang putih	50	Gr	37.000,00	Kg	Rp 1.850,00
10	Kemiri	20	Gr	21.500,00	Pack (500gr)	Rp 860,00
11	Cabe keriting	20	Gr	40.000,00	Kg	Rp 800,00
12	Kunyit	10	Gr	22.000,00	Kg	Rp 220,00

TABEL 12
FOOD COST
SANGISI PARIA
(LANJUTAN)

13	Jahe	5	Gr	22.000,00	Pack (500gr)	Rp	220,00	
14	Lengkuas	5	Gr	10.000,00	Kg	Rp	50,00	
15	Ketumbar	10	Gr	35.000,00	Kg	Rp	350,00	
16	Merica	5	Gr	14.000,00	Pack (80gr)	Rp	875,00	
17	Serai	10	Gr	24.000,00	Kg	Rp	240,00	
18	Garam	10	Gr	2.500,00	Pack (250gr)	Rp	100,00	
19	Gula	5	Gr	13.000,00	Kg	Rp	65,00	
FOOD COST 35%			Recipe Cost for 5 portions				Rp	63.930,00
			Dish Cost per Portion				Rp	12.786,00
			Selling Price per Portion				Rp	36.600,00

Sumber : Olahan penulis, 2020

TABEL 13
FOOD COST
OHA KABOE

NO	BAHAN	KUANTITI		PASAR		TOTAL HARGA		
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan			
1	Beras	250	Gr	55.000,00	Pack (5kg)	Rp 2.750,00		
2	Kacang hijau	50	Gr	27.900,00	Kg	Rp 1.395,00		
3	Air	300	Ml	6.000,00	Botol (1.5l)	Rp 1.200,00		
FOOD COST 35%			Recipe Cost for 5 portions				Rp	5.345,00
			Dish Cost per Portion				Rp	1.069,00
			Selling Price per Portion				Rp	3.100,00

Sumber: olahan penulis, 2020

TABEL 14
FOOD COST
UTA LONDE PURU

NO	BAHAN	KUANTITI		PASAR		TOTAL HARGA
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Ikan bandeng	400	Gr	18.000,00	Kg	Rp 7.200,00
2	Air	500	Gr	6.000,00	Botol (1.5l)	Rp 2.000,00
3	Garam	20	Gr	2.500,00	Pack (250gr)	Rp 200,00
FOOD COST 35%		<i>Recipe Cost for 5 portions</i>				Rp 9.400,00
		<i>Dish Cost per Portion</i>				Rp 1.880,00
		<i>Selling Price per Portion</i>				Rp 5.400,00

Sumber: olahan penulis, 2020

TABEL 15
FOOD COST
TOTA FO'O

NO	BAHAN	KUANTITI		PASAR		TOTAL HARGA
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Mangga muda	100	Gr	30.000,00	Kg	Rp 3.000,00
2	Cabai rawit	15	Gr	60.000,00	Kg	Rp 900,00
3	Bawang merah	20	Gr	42.000,00	Kg	Rp 840,00
4	Tomat	115	Gr	14.000,00	Kg	Rp 1.610,00
5	Ketimun	15	Gr	15.000,00	Kg	Rp 225,00
6	Kemangi	10	Gr	3.000,00	Pack(30gr)	Rp1.000,00
7	Garam	5	Gr	2.500,00	Pack(250gr)	Rp 50,00
FOOD COST 35%		<i>Recipe Cost for 5 portions</i>				Rp 7.100,00
		<i>Dish Cost per Portion</i>				Rp 1.420,00
		<i>Selling Price per Portion</i>				Rp 4.100,00

Sumber: olahan penulis, 2020

TABEL 16
FOOD COST
MINA SARUA

NO	BAHAN	KUANTITI		PASAR		TOTAL HARGA
		Jumlah	Satuan	Harga	Satuan	
1	Tape ketan	250	Gr	20.000,00	250 gr	Rp 20.000,00
2	Jahe	20	Gr	60.000,00	Kg	Rp 1.200,00
3	Kunyit	5	Gr	25.000,00	Kg	Rp 125,00
4	Cengkeh	3	Gr	95.000,00	Kg	Rp 285,00
5	Pala	2	Gr	15.000,00	100 gr	Rp 300,00
6	Cabai	50	Gr	40.000,00	Kg	Rp 2.000,00
7	Merica	5	Gr	14.000,00	Pack (80gr)	Rp 875,00
8	Kayu manis	2	Gr	30.000,00	Pack (100gr)	Rp 72,00
9	Gula merah	40	Gr	21.000,00	Kg	Rp 400,00
10	Santan	500	ML	28.000,00	ML	Rp 14.000,00
FOOD COST 35%		<i>Recipe Cost for 5 portions</i>				Rp 39.257,00
		<i>Dish Cost per Portion</i>				Rp 7.851,0
		<i>Selling Price per Portion</i>				Rp 22.500,00

1.4.5 Kandungan Gizi

Kandungan gizi adalah kandungan zat dalam suatu bahan makanan yang memiliki fungsi untuk membantu pertumbuhan dan perkembangan organ tubuh secara maksimal. Cara untuk memperoleh nutrisi atau gizi adalah dengan memecah sari makanan yang dilakukan oleh sistem pencernaan dengan bantuan enzim. Indikasi kontribusi makanan terhadap kandungan gizi makanan. Nilai ini tergantung pada jumlah makanan yang dicerna dan diserap serta jumlah nutrisi penting (protein, lemak, karbohidrat, mineral, vitamin) yang dikandungnya. Nilai ini dapat dipengaruhi oleh kondisi tanah dan tumbuh, penanganan dan penyimpanan, dan pengolahan (PubMed, 2012). Berikut adalah nutrisi yang terkandung dalam setiap makanan yang akan penulis sajikan:

TABEL 17
NUTRITION VALUE
BINGKA DOLU

Nama Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gt)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Tepung terigu	250	910	190.78	2.45	25.83	5	0.8
Telur	200	294	1.54	19.8	25.16	280	1.4
Gula pasir	200	762	199.96	-	-	-	199.82
Santan	500	1150	27.7	119.2	11.4	75	14.75
Daun pandan	5	-	-	-	-	-	-
Daun suji	5	-	-	-	-	-	-
Garam	5	-	-	-	-	2325	-
Minyak	50	450	-	50	-	-	-
Air	500	-	-	-	-	10	-
Total		3566	419.98	191.45	62.39	2685	216.77
Per serving		713.2	83.996	38.29	12.48	537	43.35

Sumber : fatsecret, 2020

TABEL 18
NUTRITION VALUE
UTA SEPI TUMIS

Nama Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Udang rebon	300	852	9.99	11.25	177.45	830	0.03
Lengkuas	15	-	-	-	-	-	-
Serai	20	-	-	-	-	-	-
Kemangi	5	1.35	0.22	0.03	0.13	0.2	0.02
Minyak goreng	30	270	-	30	-	-	-
Bawang merah	100	42	10.11	0.08	0.92	3	4.28
Bawang putih	50	74.5	16.53	0.25	3.18	8.5	0.5
Tomat	50	9	1.96	0.1	0.44	2.5	1.32
Belimbing wuluh	80	-	-	-	-	-	-
Cabai keriting	25	79.5	14.16	4.32	3	7.5	2.59
Cabai rawit	10	31.8	5.67	1.73	1.2	3	1
Garam	5	-	-	-	-	2325	-
Total		1360.15	58.64	47.76	186.32	3179.7	8.74
Per serving		272.03	11.73	9.55	37.26	635.94	1.75

Sumber : fatsecret, 2020

TABEL 19**NUTRITION VALUE
UTA MAJU PURU**

Nama Bahan	Gr/Ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Dendeng rusa	400	760	-	15.72	144.32	1072	-
Air	500	-	-	-	-	8	-
Garam	20	-	-	-	-	9300	-
Total		760	-	15.72	144.32	8831	-
Per serving		152	-	3.144	5.78	1766.2	-

Sumber : fatsecret, 2020

TABEL 20**NUTRITION VALUE
SANGISI PARIA**

Nama Bahan	Gr/Ml	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Pare	500	145	34.1	1.1	5.6	50	0.5
Daging cincang	500	1440	-	97.7	131.65	1920	-
Kelapa	50	177	7.6	16.75	1.67	10	3.12
Santan	300	690	16.62	71.52	6.87	45	10.17
Daun salam	10	-	-	-	-	-	-
Daun jeruk	10	-	-	-	-	-	-
Telur	100	74	0.38	4.97	6.29	70	0.38
Bawang merah	150	43.5	10.62	0.09	0.96	3	4.5
Bawang putih	50	74.5	16.53	0.25	3.18	8.5	0.5
Kemiri	20	138.2	2.77	14.39	1.83	-	0.79
Cabai keriting	20	63.6	11.33	3.45	2.4	6	2.07
Kunyit	10	35.4	6.5	1	0.8	3.8	0.3
Jahe	5	4	0.9	0.04	0.09	0.65	0.09
Lengkuas	5	-	-	-	-	-	-
Ketumbar	10	2.3	0.4	0.05	0.2	4.6	0.09
Merica	5	-	-	-	-	-	-
Serai	10	-	-	-	-	-	-
Garam	10	-	-	-	-	7751	-
Gula	5	0.8	0.21	-	-	-	0.21
Total		2888.3	107.96	211.31	161.54	9872.55	22.72
Per serving		577.66	21,59	42.26	32.31	1974.51	4.54

Sumber : fatsecret, 2020

TABEL 21**NUTRITION VALUE
OHA KABOE**

Nama Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Beras	250	645	139.5	1.4	13.3	1825	0.25
Kacang hijau	50	40.5	7.23	0.2	2.71	2.5	2.84
Air	300	-	-	-	-	6	-
Total		685.5	146.73	1.6	16.01	1833.5	3.09
per serving		137.1	29.35	0.32	3.2	366.7	0.62

Sumber : fatsecret, 2020

TABEL 22**NUTRITION VALUE
UTA LONDE PURU**

Nama Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Bandeng	400	592	-	26.92	82.12	288	-
Air	500	500	-	-	-	-	8
Garam	20	-	-	-	-	9300	-
Total		1092	-	26.92	82.12	9588	8
Per serving		218.4	-	5.38	16.42	1917.6	1.6

Sumber : fatsecret, 2020

TABEL 23**NUTRITION VALUE
TOTA FO'O**

Nama Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Mangga muda	100	107	28.05	0.45	0.84	3	24.42
Cabai rawit	15	47.7	8.5	2.59	1.8	4.5	1.55
Bawang merah	20	8.4	2	0.02	0.2	0.6	0.86
Tomat	115	20.7	4.5	0.23	1	5.8	3
Ketimun	15	2.25	0.5	0.02	0.1	0.3	0.25
Kemangi	10	2.7	0.4	0.06	0.2	0.4	0.03
Garam	5	-	-	-	-	2325	-
Total		188.75	43.95	3.37	4.14	2339.6	30.11
Per serving		37.75	8.79	0.67	0.83	467.92	6.02

Sumber : fatsecret, 2020

TABEL 24
NUTRITION VALUE
MINASARUA

Nama Bahan	Gr/MI	Kalori (kkal)	Karbo (gr)	Lemak (gr)	Protein (gr)	Sodium (mg)	Gula (gr)
Tape ketan	250	450	94.85	0.7	8.13	12.5	6.23
Jahe	20	16	3.56	0.25	0.37	2.6	0.34
Kunyit	5	17.7	3.25	0.5	0.39	1.9	0.16
Cengkeh	3	-	-	-	-	-	-
Pala	2	10.5	1	0.73	0.12	0.32	0.57
Cabai	50	159	28.32	8.63	6.01	15	5.17
Merica	-	-	-	-	-	-	-
Kayu manis	2	5.22	1.6	0.06	0.08	0.52	0.04
Gula merah	40	150.8	38.93	-	-	15.6	38.48
Santan	500	1150	27,7	119.2	11.45	75	16.7
Total		1959.22	199.21	130.07	26.55	123.44	67.69
Per serving		391.84	39.84	26.01	5.31	24.69	13.54

Sumber : fatsecret, 2020

TABEL 25
TOTAL NUTRITION VALUE

Nama Makanan	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula
Bingka Dolu	713.2	83.996	38.29	12.48	537	43.35
Uta Sepi Tumis	272.03	11.73	9.55	37.26	635.94	1.75
Uta Maju Puru	152	-	3.144	5.78	1766.2	-
Sangisi Paria	577.66	21,59	42.26	32.31	1974.51	4.54
Oha Kaboe	218.4	-	5.38	16.42	1917.6	1.6
Uta Londe Puru	137.1	29.35	0.32	3.2	366.7	0.62
Tota Fo'o	37.75	8.79	0.67	0.83	467.92	6.02
Minasarua	391.84	39.84	26.01	5.31	24.69	13.54
Total	2499.98	195,26	125.62	113.59	7690.56	71.42

